

MENÚ MIGDIA SETMANAL

MENÚ MEDIODIA SEMANAL

24€

DE DILLUNS A DIVENDRES EXCEPTE FESTIUS
DE LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS

Inclou pa. Beguda no inclosa *Incluye pan. Bebida no incluida*

Tots els nostres preus son en euros i IVA inclòs *Todos nuestros precios son en euros e I.V.A. incluido*

Pa ECO, tomàquet y oli d'oliva verge extra 3€

Pan ECO con tomate y aceite de oliva 3€

Entrants Entrantes

Crema freda de meló a la menta amb sal de pernil ibèric

Crema fría de melón a la menta con sal de jamón ibérico

Amanida de salpicó de llagostins i musclos amb vinagreta d'avocat

Ensalada de salpicón de langostinos y mejillones con vinagreta de aguacate

Tomàquet Monterosa amb salmó fumat, crema de formatge, ruca i crema de mostassa a l'antiga

Tomate Monterosa con salmón ahumado, crema de queso, rúcula y crema de mostaza a la antigua

Tagliatelle amb salsa de ceps i xampinyons

Tagliatelle con salsa de boletus y champiñones

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco tradicional

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco tradicional

Pop a la brasa amb ceba i puré de moniato (supl.4€)

Polpo a la brasa encebollado con puré de boniato (supl.4€)



Plat principal Plato principal

Peix espasa amb síndia a la brasa, endívia i vinagreta de cítrics

Pez espada con sandía a la brasa, endivia y vinagreta de cítricos

Entrecot a la brasa amb graten de patata i espàrrecs amb salsa de pebre verd

Entrecot a la brasa con graten de patata y espárragos con salsa de pimienta verde

Arròs de mar i muntanya amb calamars, botifarra de Perol, bolets i musclos (Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz de mar y montaña con calamares, butifarra de Perol, setas y mejillones (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Tataki de tofu amb cuscús de verdures i salsa teriyaki

Tataki de tofu con cuscús de verduras y salsa teriyaki

Filet de vedella amb trompetes de la mort, ceps, patata trufada i salsa de foie (supl.6€)

Solomillo de ternera con trompetas de la muerte, boletus, patata trufada y salsa de foie (supl.6€)

Cua de rap amb juliana de verdures i salsa marinera amb musclos (supl.6€)

Cola de rape con juliana de verduras y salsa marinera con mejillones (supl.6€)

Arròs caldós de llamàntol al forn de carbó (cada 2 persones, supl. 6€ persona)

Arroz caldoso de bogavante al horno de carbón (cada 2 personas, supl. 6€ persona)



Les postres Postres

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

Tatí de poma amb gelat de vainilla

Tatin de manzana con helado de vainilla

Milfulles de pasta de full amb crema pastissera de pistatxo i fruits vermells

Milhojas de hojaldre con crema pastelera de pistacho y frutos rojos

Sorbet de mandarina amb brunoise de kiwi

Sorbete de mandarina con brunoise de kiwi